

10/17 沖縄そばの日です

沖縄そばの歴史とそば打ち体験講座

“友好都市滝川の小麦(ハルユタカ)と

屋我地の塩でそば麺づくり

群馬県館林市の正田しょう油でそば汁作り”

講師：^{みやざと}宮里 ^{たつひろ}辰宏 氏

日時：2023/10・21(土) 9:30～13:30(9:00～受付)

場所：名護中央公民館 調理実習室 参加費：1人/千円

対象：一般・親子(小学生以上～) **24名**(定員にない次第締め切ります)



♡タイムスケジュール

1. 三枚肉をゆでて味つけ&ネギ、かまぼこを切る。
2. 滝川の小麦と屋我地の塩でそば麺打ち
↓そば粉は冷蔵庫で寝かす。(30分程)
☆沖縄そばの歴史ミニ知識
☆名護市の友好都市を知ろう!
3. 正田醤油でそば汁づくり。
4. 寝かした麺生地をカットしてゆでる
5. 器に盛る。(三枚肉、かまぼこ、ネギ)
試食(くあっち～さびら～)

受付期間：10/6(金)～10/13(金)

持ち物：エフロン、三角巾、手拭きタオル

飲み物、筆記用具

[申し込みはこちら→](#)

QRコード(インターネット)



※当日発熱や体調不良の方は講座への参加をご遠慮ください。

※状況により講座が延期や中止になることがあります。

☆申込・問合せ先名護中央公民館 TEL:0980-53-5428

(平日:午前9時～午後5時)